

**HOLITY.COM**

Forno per pizza cassetto singolo h23_60

Forno per pizza a cassetto professionale ideale per ogni tipo di pizza. Dimensioni camera di cottura: 35 x 35 cm. Potenza: 1,61 Kw.

Forno professionale per pizze, anche precotte e surgelate, con cassetto singolo che permette di cuocere in pochi minuti pizze congelate parzialmente cotte, direttamente da -18 °C. Non richiede tempi di preriscaldamento grazie agli elementi riscaldanti in quarzo ad alta velocità ed efficienza, già impostati per riscaldare maggiormente la parte superiore della pizza. La struttura è realizzata in acciaio inossidabile a lunga durata ed è munita di manico ripiegabile per ridurre gli ingombri. Presente griglia smontabile facilmente senza utensili e guide per velocizzare l'inserimento della griglia. L'accensione del forno avviene tramite interruttore e il timer permette di impostare il tempo di riscaldamento. Struttura completa di termostato in acciaio inossidabile regolabile fino a 300 °C, segnalatore acustico di fine ciclo e cassetto raccoglibriciole in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.

Caratteristiche tecniche:

- Cassetto singolo
- Dimensioni camera di cottura: 35 x 35 cm
- Dimensioni: L. 52 x P. 38 x h. 22 cm
- Potenza: 1,61 Kw
- Tensione: 230 V 50-60 Hz
- Cavo 1,5 m con presa Schuko
- Elementi riscaldanti in quarzo ad alta velocità ed efficienza
- Struttura in acciaio inox
- Manico ripiegabile per ridurre gli ingombri
- Griglia smontabile
- Guide per inserimento griglia
- Basso consumo elettrico
- Interruttore per accensione
- Timer
- Termostato in acciaio inossidabile regolabile da 0 a 300 °C
- Segnalatore acustico di fine ciclo
- Cassetto raccoglibriciole in acciaio inox
- Certificazione CE
- Made in Italy

*Immagini puramente indicative.

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 1
- **Potenza** 1,6 kW



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



CE



MADE IN ITALY

HOLITY.COM

Forno per pizza cassetto singolo h23_60

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 1,6 kW